

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Elaboración de curados y salazones cárnicos

Duración: 90h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos con destino a la elaboración industrial de productos cárnicos relacionando las operaciones básicas de elaboración los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Efectuar de acuerdo a la formulación la dosificación mezclado y en su caso amasado y embutido de productos industriales consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad requeridas Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos: adobados salazones curados consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Tomar muestras durante y al final del proceso a fin de verificar que la calidad del producto es conforme a las especificaciones establecidas Analizar los procesos de fermentación-maduración y desecado de derivados cárnicos previamente acondicionados realizando el seguimiento de los mismos.

Contenido

UD1. Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos.

- 1.1. Conceptos y niveles de limpieza.
- 1.2. Productos y tratamientos de limpieza específicos.
- 1.3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos.
- 1.4. Tratamientos generales: desinfección desratización.
- 1.5. Control de limpieza en instalaciones.

UD2. Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas.

- 2.1. Operaciones principales previas descongelación masajeado troceado picado.
- 2.2. Maquinaria y equipos específicos su puesta a punto y manejo.
- 2.3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.
- 2.4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.
- 2.5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo.
- 2.6. Equipos específicos su puesta a punto y manejo.
- 2.7. Operaciones de embutición y moldeo.
- 2.8. Aplicaciones parámetros y ejecución y control.
- 2.9. Secuencia de operaciones de embutición.

2.10. Secuencia de operaciones de moldeo.

UD3. Salazones y adobados cárnicos.

- 3.1. Características y reglamentación.
- 3.2. Definición tipos.
- 3.3. Categorías comerciales y factores de calidad.
- 3.4. Proceso de elaboración.
- 3.5. La sal su acción sobre los productos actividad de agua.
- 3.6. La salazón seca.
- 3.7. La salmuerización.
- 3.8. Adobos.

UD4. Productos cárnicos curados.

- 4.1. Definiciones tipos.
- 4.2. Características y reglamentación: Categorías comerciales factores de calidad de nominaciones de origen.
- 4.3. Proceso y operaciones de curado.
- 4.4. Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto parámetros de control (pH actividad agua flora) defectos sobre sus cualidades y conservación.
- 4.5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo.
- 4.6. Alteraciones y defectos durante el proceso.

UD5. El ahumado.

- 5.1. Características y reglamentación.
- 5.2. Papel del humo sobre la característica de los productos toxicidad.
- 5.3. Tipos de productos ahumados.
- 5.4. Tratamiento.
- 5.5. Técnicas de producción.
- 5.6. Aplicación a distintos productos.
- 5.7. Alteraciones y defectos.

UD6. Fermentación o maduración.

- 6.1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos.
- 6.2. Secado de productos cárnicos.
- 6.3. Encurtidos. Fermentaciones propias.
- 6.4. Difusión de la sal.

6.5. Defectos que se presentan y medidas correctoras.

UD7. Tratamientos de conservación.

- 7.1. Cámaras de secado. Unidades climáticas.
- 7.2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.
- 7.3. Atmósfera controlada. Parámetros de control.
- 7.4. Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados.
- 7.5. Medidas correctoras.
- 7.6. Registros del proceso de conservación.

UD8. Equipos y elementos de trabajo.

- 8.1. Maquinaria y equipos (picadora amasadora cutter embutidoras calderas u hornos de cocción cámaras climáticas ahumadores atadoras inyectores).
- 8.2. Equipos para tratamientos de conservación.
- 8.3. Unidades climáticas. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en su utilización.
- 8.4. Equipos de ahumado. Funcionamiento y regulación.
- 8.5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en el manejo.
- 8.6. Esterilizadores. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en su manejo.
- 8.7. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en la utilización.
- 8.8. Congeladores. Funcionamiento instrumental de control y regulación limpieza mantenimiento de primer nivel seguridad en el empleo.

UD9. Toma de muestras para elaboración de productos curados.

- 9.1. Protocolo para realizar una toma de muestras.
- 9.2. Identificación y traslado al laboratorio.
- 9.3. Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto.
- 9.4. Manual de APPCC. Medidas correctoras.